

Croissants, metodo diretto

con INFIBRA 1 /380.

Ricetta n. 18

ingredienti.

farina INFIBRA 1 /380	kg 1
lievito di birra	g 50
zucchero	g 200
burro	g 250
latte	g 250
uova intere	g 300
sale	g 10
aromi limone scorza grattugiata	
burro o placca per incasso	g 600

procedimento.

[Con impastatrice a spirale lavorare per circa 20 minuti totali, 12-13 in prima velocità e 8 in seconda velocità.]

Impastare tutti gli ingredienti insieme trattenendo una parte di latte che verrà versata in un secondo momento per regolare la consistenza. Si consiglia di utilizzare burro a pezzi e di aggiungere il sale a fine impasto.

Estrarre la pasta dall' impastatrice e modellarla ottenendo una forma rettangolare, porla su un vassoio appena infarinato e coprirla accuratamente.

Appiattire l'impasto con la sfogliatrice, modellandolo in modo da conferirgli forma rettangolare, farlo riposare in frigorifero a 4-5°C per 12 ore avvolto in pellicola in modo da facilitare la successiva incassatura del burro.

Il giorno dopo preparare 1 kg di burro (o placca da incasso) portandolo a temperatura ambiente al fine di avere entrambi i composti a temperatura simile per favorire una migliore e omogenea unione.

Procedere alla sfogliatura (o laminazione) del composto, immediatamente dopo aver estratto la pasta dal frigorifero.

[Abbiamo utilizzato burro piatto per incasso Corman 82% mg*. In estate si consiglia sempre l'utilizzo della tipologia specifica per alte temperature.]

sfogliatura.

Inglobare al composto, appena prelevato dal frigorifero, il burro facendo attenzione che i lembi della pasta non si sovrappongano.

Dopo 10-15 minuti di riposo, sfogliare a larghezza sfogliatrice, fare un giro con piega a 3 e ripetere l'operazione facendo un'altra piega a 3.

Far riposare per circa 60 minuti in frigorifero, il panetto dovrà essere ben coperto con pellicola.

Estrarre dal frigorifero e eseguire una ulteriore e ultima piega a 4.

[laminazione con sfogliatrice: 2 pieghe a 3, 1 a 4]



stesura.

Dopo 15 minuti di ulteriore riposo in frigorifero, sfogliare nuovamente mediante la sfogliatrice e portare gradualmente allo spessore 3/4. Avvolgere la pasta così modellata sul mattarello e stenderla sul tavolo da lavoro senza utilizzare farina. Farla riposare circa 30 minuti.

Fare pezzature a piacimento, sia cornetti che cerchietti o treccine, metterle su teglia da forno con apposita carta a 30° con umidità relativa di 75-80% e far lievitare per circa 100-110 minuti.

cottura.

Con forno elettrico a 185-190°C regolando la camera di cottura con intensità 15% piastra e 30-40% di cielo, per 18 minuti di cui gli ultimi 3 con valvola aperta.

decorazione.

Per le pezzature più grandi: spolverare di zucchero a velo prima della cottura.

Per le pezzature più piccole: preparare uno sciroppo utilizzando uguale quantità di zucchero semolato, acqua e portarlo a ebollizione. Spennellare il prodotto con lo sciroppo ottenuto per renderlo lucido o come collante per decorazione con granelle a piacere.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



scheda ricetta



 **INFIBRA**



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI
telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: supporto@molinodenti.it
tutte le informazioni e le ricette su www.farinainfibra.it